Austern an einer Gurken-Erdnuss-Vinaigrette
Die herrlich nach Ozean schmeckenden Schalentiere sind aus der Schale geschlürft ein wunderbarer Genuss!

1,5 dl Sherryessig mit **90 g Zucker** aufkochen und bei kleiner Hitze zehn Minuten köcheln. Etwas auskühlen.
1 Mini-Nostrano-Gurke schälen, entkernen und zusammen mit **1 Peperoncino**, **1 Frühlingszwiebel**, **1 Knoblauchzehe**, **3 EL ausgehülsten Erdnüsschen**, **3 Zweiglein Koriander** und **3 Zweiglein Minze** ganz fein schneiden. Mit der Essigvinaigrette verrühren und mit **Fischsosse** abschmecken.
12 Austern öffnen und auf einem Teller anordnen. Die Vinaigrette dazu reichen.
Das passende Getränk? Keine Frage: Prosecco.